

## fondettes

## Tennis de table : en progression constante

La section tennis de table de l'ASF a tenu son assemblée générale en présence de Luce Troubat, adjoint aux sports, et Jean-Jacques Brion, représentant le comité départemental. On constate une progression du nombre d'adhérents au sein du club, qui passe en deux ans de 73 à 92 licenciés. Le club a été récompensé par la ligue du Centre dans la catégorie plus de 65 licenciés pour la meilleure progression. Trois nouveaux intègrent le championnat : Mathieu Rigenwald (15), Yann Brunet (13), Élise Aubois (8).

Concernant les principaux résultats sportifs, à noter : chez les seniors en R1 individuelle 2<sup>e</sup> journée : Julien Guiet termine 5<sup>e</sup> sur 24. Deux jeunes chez les moins de 10 ans, Cyril Biot et Hippolyte Lévy, décro-



Président, secrétaire, entraîneur, et Luce Troubat, maire adjoint.

chent le titre de champion départemental dans leur catégorie en simple et en double, ainsi ils confirment leur place au pôle espoir région Centre. Enfin, le club termine 6<sup>e</sup> au classement global départemental.

## Les défis pour l'avenir

Le président, Vincent Collin, précise : « L'objectif fixé pour cette nouvelle année est de devenir un pôle de référence pour l'accompagnement et la détection des jeunes talents ; de développer à travers les écoles la

connaissance du tennis de table (travail de notre entraîneur Sébastien Cendrier) et agrandir l'annexe (ancien dojo) : projet en attente d'être réalisé. » Le club commence à être reconnu pour la qualité de sa formation et pour ses bons résultats tant au niveau départemental que régional et maintenant au national, observe l'entraîneur.

Quant à Mme Troubat, elle encourage le club à faire remonter ses besoins, et souhaiterait mieux connaître les projets pour défendre les demandes. Est abordé l'accueil des personnes handicapées au niveau sport, un droit fondamental et un défi majeur pour l'avenir. « Il est normal que la municipalité soit dans cette démarche », conclut Luce Troubat.

## Comme chez les Ch'tis

La Baraque à frites du 37 est installée au Chaussé, sur un parking privé, près de la pharmacie du lycée, en face du lycée agricole régional. « Aujourd'hui, on propose crêpes, pizzas, kebabs mais pas de frites. J'avais toujours dit que je vendrais des frites. C'est un vrai rêve ! J'ai décidé de monter seule mon entreprise en mai 2009 », précise Catherine Goupy-Viellefon, heureuse du métier qu'elle a appris dans le Nord.



Catherine Goupy-Viellefon, souriante dans sa baraque à frites.

« Je voulais proposer de la qualité à l'intérieur d'un camion. Je suis allée dans le Nord. J'ai acheté un camion neuf, équipé. Je propose des produits importés du Nord : frites fraîches, fri-cadelle, merguez, saucisses (différentes des nôtres), carbonade flamande. »

Le site de Fondettes, c'est une opportunité. « Il y a un potentiel, de la demande, avec le lycée, la zone artisanale et un fort passage de véhicules », note Catherine. Souriante, elle sert les frites dans un gros cornet en carton blanc à deux jeunes femmes, habituées du vendredi (pour le plaisir, mais pas plus, pour la ligne !). Petit détail, le cornet enveloppé est mis dans un sac en plastique à trous (pour ne pas que les frites ramollissent). Les amateurs sont déjà au rendez-vous !

La Baraque à frites du 37. Lundi au vendredi, de 10 h à 14 h. Tél. 06.74.23.88.94.

## luynes

## Fin des vendanges

Jean-Maurice Beaufreton et 12 coupeurs ont vendangé manuellement 1 ha de vignes au Grand-Verger. Pinot chenin de Loire (cépage blanc) et groslot Cinq-Mars-la-Pile (cépages rouge, rosé), complétés



Hugues Huet et sa machine à vendanger.

par du cépage cot, vont produire des vins appellation AOC touraine blanc, rosé (méthode traditionnelle) et blanc nature.

Hugues Huet a conduit sa machine à vendanger dans les rangs des 5 hectares de vigne qui font face au château ducal. Les raisins (degré naturel de 11 à 12,5 °), proviennent des cépages cabernet et gamay-beaujolais (rouge), groslot (rosé). Ils vont produire un vin d'appellation AOC touraine commercialisé sous l'étiquette Celler Château Gaillard. Le nom de l'exploitation de la famille Huet à Fondettes où 3 hectares ont été vendangés.

Jean-Maurice Beaufreton, Le Grand-Verger, Luynes, tél. 02.47.55.64.13. Hugues Huet, Château Gaillard, Fondettes, tél. 02.47.49.93.74.

## saint-cyr-sur-loire

## Vingt ans de travail récompensés

Mercredi, à l'entreprise ADC, site Saint-Cyr 2, des médailles du travail étaient remises à des salariés comptant de 21 à 25 ans d'ancienneté. Serge Raimbault, président de l'association Les Amis du Moulin neuf et La Source, à l'origine des ateliers protégés François Trystram et de l'entreprise installée à Equatop, rappelait l'histoire de ces lieux de travail et saluait le courage des salariés. « Vous avez su développer cette activité de sous-traitance avec de grandes entreprises locales qui nous ont fait confiance », leur disait-il.

En présence des familles, des représentants de l'association et de collègues, les médailles



Les récipiendaires, la directrice de l'entreprise et le président de l'association.

d'honneur étaient remises. Pascal Blanc qui a travaillé depuis 25 ans sur les trois sites

d'ADC était félicité comme « un élément dynamique, volontaire et consciencieux ». Patrick

Tarte (25 ans d'entreprise) a eu un parcours diversifié auquel il a toujours su s'adapter. Christian Martineau (21 ans d'entreprise) est un homme polyvalent, capable de passer des périodes au sein des entreprises prestataires. Didier Tarte (22 ans d'entreprise) renforce parfois les équipes de travail sur les différents sites. Des salariés qui, comme le soulignait la directrice générale, Sabine Vigreux, « ont dû aussi, comme beaucoup, faire face à la crise qui ne nous a pas épargnés ».

Ateliers du Carroi 5, rue Antoine-Laurent-Lavoisier, 37540 Saint-Cyr-sur-Loire. Tél. 02.47.49.42.42.

## fondettes

## Salon des artistes fondettois

Vingt-six exposants peintres et sculpteurs fondettois présenteront leurs nouvelles créations à l'occasion du salon des artistes fondettois du mercredi 14 au dimanche 18 octobre dans la salle des fêtes de l'Aubrière, de 14 h 30 à 18 h 30 et de 10 h à 12 h le mercredi et le dimanche. Entrée libre. Renseignements au 02.47.88.11.10.

> **CHŒUR DE FEMMES.** Il cherche des voix féminines pour compléter sa chorale. Pour tous renseignements s'adresser au centre culturel, tél. 02.47.42.26.13.

## luynes

## Animations autour du goût

Samedi 17 octobre, 10 h à 12 h 30. Pains et gourmandises, 20, rue Saint-Venant. Matinée d'échanges de recettes autour d'un thé. Gratuit.

Dimanche 18 octobre, 15 h à 18 h 30. Ferme troglodytique. Découverte pommes et poires comme autrefois : nature, broyées, pressées dans la cour de la ferme. Dégustation jus de pommes, gâteaux pommes ou poires cuits au four à bois. Gratuit.

Dimanche 18 octobre, 15 h. Ferme troglodytique. Atelier « Cuisinons les légumes oubliés » avec Valérie de « Nature d'herbe ». Inscription au 06.29.01.10.32. Tarif : 10 €, 15 € non adhérent. Dégustation cuisine aux légumes oubliés. Gratuit. Ferme troglodytique 29, vallée de Vaugareau, tél. 02.47.55.76.07. Visite de la ferme (1 h environ) 3 € ; enfant 1 euro.

## la membrolle

> **CONCOURS DE BELOTE.** Organisé par les Fils d'argent de la Choisille, samedi 17 octobre, à 13 h 30, salle des fêtes Emmanuel-Chabrier. Ouvert à tous. Un lot à chaque participant. Participation : 7,50 €. Inscription à partir de 13 h 30. Buvette et pâtisseries sur place.

## saint-cyr

> **BANQUET DU 11 NOVEMBRE.** Se faire inscrire auprès des présidents de section d'anciens combattants. Date limite le 2 novembre.

## Correspondants NR

**Saint-Cyr-sur-Loire**  
Danielle Chaffiot, tél. 02.47.51.22.38 ou 06.61.72.12.73. Courriel : chaffiot-danielle@orange.fr  
Jean-Pierre Bristow, tél. 06.48.73.53.49. Courriel : jbris@orange.fr

**Fondettes**  
Josiane Scicard, tél. 02.47.42.29.38, fax 02.47.49.99.06. Courriel : scicard-josiane@wanadoo.fr

**Luynes**  
**Saint-Étienne-de-Chigny**  
Geneviève Gandy, tél. 02.47.55.68.09. Courriel : genevieve.gandy@orange.fr

**Notre-Dame-d'Oé**  
Michel Chaplin, tél. 02.47.41.88.08. Courriel : m.chaplin@wanadoo.fr

**La Membrolle - Mettray**  
François Baudouin, tél. 06.09.74.32.63. bdnfrancois@hotmail.com